

# FIN DE AÑO

Restaurante Medieval: "BODEGÓN DE MALLACÁN"

LES DESEA

"FELIZ AÑO NUEVO 2020"

## APERITIVOS

- ✓ Jamón ibérico de Jabugo "Pata Negra"
- ✓ Croquetas especiales de la casa
- ✓ Canapé "Chipi"
- ✓ Espárragos trigueros gratinados al queso

## PRIMER PLATO

- ✓ Langostinos a la cocción de las finas hierbas con salsa rosa (aparte)

## SEGUNDO PLATO

- ✓ Paletilla de ternasco asada al horno con patatas navideñas y pimientos de Padrón y piquillos

## POSTRES

- ✓ Biscuit de higos a la crema de almendras
- ✓ Turrone variados navideños

## BEBIDAS

- ✓ Vino Blanco D.O Somontano (Otto Bestué)
- ✓ Vino Tinto Crianza D.O Somontano (Otto Bestué)
- ✓ Agua Mineral
- ✓ Champán Francés "MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL" (En los postres y el brindis)
- ✓ Café ó Infusiones
- ✓ Licores: Pacharán, Licor de Hiervas y Orujo Gallego

PRECIO: ..... 90,91 € + 10% iva

PRECIO Total: ..... 100,00 € x persona

RESERVAS: "BODEGÓN DE MALLACÁN"

PLAZA MAYOR Nº11 AÍNSA, (HUÉSCA)

[www.bodegonmallacan.com](http://www.bodegonmallacan.com)

e-mail: [bodegonmallacan@telefonica.net](mailto:bodegonmallacan@telefonica.net)

TELÉFONOS: 974 500 977 608832020

Las Reservas las garantizaremos con:  
Nº de Teléfono y Nº de Tarjeta de crédito



UVAS DE LA SUERTE  
Y  
BOLSA DE COTILLÓN

